46e Année. — N° 41. 13 Octobre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'emploi des moûts concentrés est-il contraire à la définition légale du vin ?

Nous avons relevé, dans divers journaux viticoles, des observations qui peuvent se résumer ainsi :

L'emploi de moûts concentrés ne va-t-il pas à l'encontre de la définition légale du vin, qui doit être le produit de la fermentation des raisins *frais* ou du jus de raisins *frais ?*

Mais pas du tout !

Le moût concentré *est du jus de raisins frais*, — pour cette seule raison *qu'il n'est pas du jus de raisins secs !*

Si la loi a spécifié que le vin devait provenir de raisins frais, c'est uniquement pour éliminer les vins de raisins secs, et surtout pour éviter toute confusion entre les uns et les autres.

Et il n'y a aucune assimilation possible entre les moûts concentrés — qui sont des jus de raisins frais, — et les vins de raisins secs.

Quelques-uns reprochent au moût concentré de « ne pas exister ». C'est fort naturel, puisque l'on n'en a pas l'usage.

Le sucre de betterave n'existait pas non plus, à l'époque des guerres du premier empire. Mais on a créé des usines pour répondre aux besoins de la consommation.

Pour faire des moûts concentrés, on créera également, s'il le faut, des usines appropriées.

Et cela ne sera même pas partout nécessaire, car souvent sans doute la concentration se fera chez les producteurs ; coopératives ou simples particuliers.

A l'appui de cette dernière hypothèse, nous relevons, dans le compte rendu de l'Assemblée générale de la Société d'agriculture de la Gironde (3 juin 1929), la déclaration suivante :

« M. Nibout appuie de sa compétence les dires de M. Vinsot. — Il « pratique depuis de longues années la concentration des moûts, et « le commerce a toujours tenu compte de l'amélioration des vins « qu'il a obtenus par l'emploi de cette technique ».

Faut-il rappeler, une fois de plus, que de tous les pays viticoles, l'Allemagne et la France restent les seuls à autoriser l'emploi du sucre de betterave en vinification ?

Partout ailleurs, l'emploi de moûts concentrés est seul autorisé pour le sucrage des vendanges.

C'est l'emploi des sucres industriels qui fausse notre définition légale du vin.

Défendons l'alcool vinique

Absent depuis quelques semaines, je regrette de n'avoir connu qu'à mon retour la note suivante :

A l'Union des distilleries coopératives du Roussillon

« Le Conseil d'administration de l'Union des Distilleries Coopérati- « ves du Roussillon, réuni lundi 26 août, a décidé de publier l'avis « suivant :

« Les sociétaires des coopératives de distillation faisant partie de « l'Union sont informés que leurs distilleries respectives sont prêtes à « distiller toutes quantités de vins.

« L'Union rappelle aux caves coopératives effectuant des mutages « que nos distilleries produisent des alcools convenant parfaitement « à leurs opérations. Les caves coopératives feront acte de solidarité « en nous demandant d'assurer leurs besoins en alcool ».

A. David-Gastu,
**Président de l'Union des Distilleries
Coopératives du Roussillon,
Officier de la Légion d'honneur.**

Il sera d'autant plus intéressant de savoir quel accueil aura reçu cette invitation qui ce sont justement des représentants des Pyrénées-

Orientales qui se sont toujours opposés à l'interdiction de l'emploi des alcools d'industrie pour la préparation des mistelles, vins de liqueur, etc.

Il faudrait pourtant être logiques. On dénonce et on veut proscrire les vins dits « anormaux », alors même que notre législation ignore encore ce genre de liquides ; on veut que ces vins soient transformés en alcool, mais encore faut-il trouver un écoulement à ce surcroît de production.

Justement, cette année, les inondations des plaines de l'Aude ont dû avoir pour résultat la production d'une assez grande quantité de vins difficilement vendables pour la consommation en nature. On sera sans doute amené à quelque tolérance pour ne pas accabler les malheureux vignerons qui ont vu sombrer en quelques heures tous leurs espoirs. Néanmoins, bien des vins devront aller à la chaudière, accroissant ainsi la production d'alcool vinique, déjà si importante depuis la multiplication des coopératives de distillation.

Dans de telles conditions, les opérations de vinage, sous toutes leurs formes, constitueraient un débouché supplémentaire, et fort important, pour les alcools viniques.

Un vœu que vient d'émettre le Conseil général de l'Hérault, et relatif à la protection des vins blancs ; abonde dans le même sens.

« M. Félix fait adopter le vœu suivant pour la défense des vins blancs :

« Le Conseil général de l'Hérault, considérant l'intérêt que présente la défense des vins blancs produits par des cépages blancs dans un certain nombre de communes du département,

« Emet le vœu que dans le décret qui va être pris incessamment, il soit spécifié que le vermouth doit être à la base de vin titrant au moins 10 degrés et ne pourra être viné qu'à l'aide d'*eaux-de-vie* de distillation directe titrant au moins 75 degrés, à l'exclusion de toutes dilutions alcooliques ».

*
* *

Sucrons les vins avec du sucre de raisins.

Vinons les vins avec de l'alcool de vin.

Et seulement alors, nous pourrons dire que le vin est le pur produit de la vigne.

On réclame la faculté de chaptaliser les vins des Alpes-Maritimes

Le Conseil Général des Alpes-Maritimes vient d'émettre le vœu que la chaptalisation soit autorisée dans ce département.

Cette information nous est communiquée par un de nos lecteurs, qui proteste vivement contre cette proposition.

Il nous fait observer que l'autorisation de sucrer, bien inutile dans ce pays de soleil, pourrait sans doute profiter aux importateurs de raisins.

En 1928, il est entré à Nice 3.303.000 kilos de raisins, sans compter les quantités qui ont été importées par les autres gares du département, on voit le bénéfice que pourrait procurer à ces importateurs l'autorisation de sucrer.

Nous comptons bien que le vœu émis par le Conseil général sera rejeté par le Ministre de l'Agriculture.

Le vignoble des Alpes-Maritimes produit de 60 à 80.000 hectolitres de vin (années 27 et 28).

Production des alcools pendant les 11 premiers mois de la campagne.

Production octobre 1928-août 1929 — Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres
vins	»	163.530
piquettes, marcs et lies de vins	»	264.994
pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	334.237
fruits autres que les pommes et les poires	»	11.167
grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	23.630
substances farineuses	653	»
betteraves	842.036	»
mélasses	442.384	»
autres substances	10.594	»
Totaux	1.295.667	797.558
Totaux de la production	2.093.225	

Il y a très sensible augmentation pour les alcools de vin : 163.530 hl. contre 112.200 l'année dernière ; ainsi que pour les alcools de marcs et piquettes : 264.994 hl. contre 195.638.

Il y a déficit pour les alcools de cidre.

Au total : alcools de bouche 797.558 hl. contre 830.925 hl. à même époque de 1928.

La situation du marché des vins

Situation un peu déconcertante. Les cours actuels — qui restent « nominaux » sur nos principaux marchés, ne paraissent pas en rapport avec l'importance de la récolte, qui s'est avérée nettement déficitaire dans quelques vignobles et dans celui de l'Hérault en particulier.

Nous subissons encore les effets de la panique du mois d'août ; mais il nous semble *probable* que les prix se relèveront d'ici à quelques semaines.

Les affaires sont tellement réduites que la Chambre de Commerce de Béziers n'a pas publié de cote la semaine dernière.

Mais tout a une fin, même le marasme, et comme il se boit du vin *tous les jours*, il faudra bien que le Commerce se remette aux achats.

Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Par suite de la mise à la retraite de M. Ravaz, la direction de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier se trouve vacante et l'on cherche un nouveau titulaire.

Il semble que M. Hennessy cherche bien loin ce qu'il a sous la main. Depuis la création de l'Ecole, la direction a toujours été confiée à l'un de ses professeurs.

Au début, Lœillet, professeur d'Economie rurale ; puis, successivement : Camille Saint-Pierre (Œnologie), Foex (Viticulture), Ferrouillat (Génie rural), Ravaz (Viticulture). Tous ont fait honneur à leurs fonctions.

Il y a actuellement, à l'Ecole, onze professeurs parmi lesquels aucun ne semble inapte à succéder à M. Ravaz.

M. le Ministre n'a donc que l'embarras du choix, espérons qu'il ne voudra pas rompre avec la tradition de notre Ecole.

L. Degrully.

OBSERVATIONS COMPARATIVES

SUR DIVERSES VARIÉTÉS D'AVOINES

A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

Ces essais ont été entrepris en 1923-1924 et se sont succédé sans interruption sur le même sol jusqu'en 1927-1928. En 1928-1929 ils ont été effectués sur un autre champ nouvellement rattaché au domaine de l'Ecole. Au total, nos observations portent sur 6 séries d'essais consécutifs comprenant chacun de 10 à 13 variétés.

L'objet de ces expériences d'avoines était d'étudier leur productivité comparée et leurs possibilités d'adaptation au climat et au sol de notre région. Ce résultat n'a pu être atteint que partiellement en ce qui concerne la productivité pour les raisons exposées plus loin. Par contre, et cela dès la première année, s'est trouvé posé le problème de la résistance des variétés aux froids de l'hiver. Nous devons spécifier dès à présent qu'il ne s'est agi dans nos essais que de semis d'automne, les seuls à préconiser pour notre

région. Or les 17 variétés expérimentées appartiennent aux deux groupes des « Avoines d'hiver » et des « Avoines de printemps ». Jusqu'à quel point cette différence d'appellation est-elle méritée ? Nous espérons que nos observations contribueront à l'élucider.

Nous allons traiter successivement :

1° des conditions générales d'établissement des essais,
2° des observations relatives à la rusticité des variétés,
3° des observations concernant la productivité de ces mêmes variétés.

I. — Conditions générales d'établissement des essais.

Il nous a paru fastidieux de les retracer en détail pour chaque année d'expériences. Au surplus, celles de l'année 1928-1929 mises à part, elles ont été faites sur le même sol et ne diffèrent entr'elles que par le nombre de scarifiages donnés après le labour profond pour parfaire l'ameublissement, le nombre des variétés essayées et la surface des parcelles qui en dérive. Quant aux conditions météorologiques, nous en parlerons dans le chapitre suivant.

Les essais des cinq premières années ont été faits au champ d'expériences de la Coudamine, de l'Ecole, maintes fois décrit antérieurement (1).

Il s'agit d'un sol silico-argileux, suffisamment calcaire, profond et consistant, humide en hiver, s'égouttant mal — par ailleurs bien pourvu en éléments nutritifs essentiels, riche en acide phosphorique — en somme bonne terre à blé de notre région. Signalons à ce sujet que la sole Blé voisine avec le mélange des variétés Hâtif inversable, Rouge prolifique barbu, blé dur de Médéah, a donné pendant la même période 1923-1929 des rendements compris entre 30 et 44 hectolitres à l'ha.

Vu la rotation préconisée pour nos régions méridionales :

1° Année	Vesce + Avoine (barjolade)
2° —	Blé
3° —	Avoine

nos essais, à la Condamine, ont toujours succédé à une culture de blé. La préparation du sol a été à peu près la même chaque année, un labour profond de 28 à 30 cm. en moyenne en août suivi d'un ou de plusieurs scarifiages fin septembre-octobre, après les vendanges, servant aussi à enfouir la fumure. Celle-ci uniquement composée d'engrais chimiques correspondait à la formule suivante pour 1 ha.

Sulfate d'ammoniaque................	240 kgrs
Superphosphate 14/16................	600 —
Sufate de potasse..................	150 —

Le nombre des variétés expérimentées et la surface des parcelles ont varié selon les années, nous les indiquons dans le tableau général de rusticité page 348.

Les semences utilisées provenaient soit de la maison Vilmorin-Andrieux pour la plus grande partie, soit de la maison Denaiffe, soit de nos propres récoltes ou du Syndicat agricole de Montpellier pour les variétés Rousse d'Oran et Noire d'Algérie. La dose employée pour tous les essais y compris

---

(1) D. Vidal et J. Hébrard. — Essais de blés à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier en 1921-22. *Progrès Agricole*, 3 décembre 1922, t. II, page 539.

ceux de 1928-1929 a été uniformément calculée sur la base de 500 grains tout venant au mètre carré. Pour la déterminer nous avons pesé chaque année pour chaque variété 1.000 grains pris au hasard. Voici les chiffres exprimant la moyenne des 6 années d'expérimentation et les quantités de semences à employer pour 1 ha. d'après cette base.

Variétés —	Poids de 1000 grains (moyenne) — gr.	Quantités de semences pour 1 ha. — kilogs
A. Grise d'hiver	35, 600	178 —
— Noire d'hiver de Belgique	40, 166	200 —
— Blanche d'hiver des Ardennes	36, 700	183 —
— Noire d'hiver des Ardennes	37, 000	185 —
— Rousse d'Oran	35, 250	176 —
— Noire d'Algérie	34, 680	173 —
— Hybride noire très hâtive	28, 540	142 —
— Noire Joanette	24, 350	121 —
— Blanche de Ligowo	37, 000	185 —
— Noire de Brie	27, 320	136 —
— Ligowo × Brie n° 176	27, 900	139 —
— Grise de Houdan	24, 210	121 —
— Noire très précoce de Mesdag	30, 260	151 —
— Blanche victoire	35, 050	175 —
— Gloire d'Ostende	32, 600	163 —
— Pluie d'Or	32, 280	161 —
— Jaune géante à grappes	28, 200	141 —

L'ensemencement a eu lieu selon l'année entre le 5 et le 18 novembre, le semis a été effectué à la volée le plus uniformément possible, l'enfouissement pratiqué avec le cultivateur Jean. On l'a complété certaines années par un plombage. Enfin le hersage de printemps favorisant le tallage a été donné en temps opportun.

Donnons à présent les caractéristiques des derniers essais 1928-1929. Ils ont été faits sur un autre champ mi-partie inculte, mi-partie planté en vignes non travaillées qui ont eté arrachées en octobre 1928. Ajoutons que la surface du terrain était uniformément gazonnée de chiendent. Sa nature et sa richesse « a priori » (étant dans l'impossibilité de produire des résultats d'analyse), semblent être meilleures que celles du champ de la Condamine voisin. De plus ce champ, en pente assez prononcée, bordé inférieurement par un ruisselet formant canal de collature paraît devoir mieux se ressuyer que le précédent. La préparation du sol a consisté en un labour de défrichement de 22 à 25 cm. effectué fin octobre. Il a été suivi d'un scarifiage et de l'enlèvement à la herse et à la main de la plus grande partie du chiendent apparent. Il n'y a pas eu de fumure. En d'autres termes nous nous trouvons en présence d'une culture d'avoine sur défrichement, mais cela en bonne terre. Il était intéressant à un autre titre de savoir jusqu'à quel point la concurrence fâcheuse du chiendent pourrait lui porter préjudice. Les parcelles d'expériences de 100 m. sur 8, séparées par un chemin de 1 m. 50 étaient orientées dans le sens de la pente et permettaient une comparaison valable.

II. — Observations relatives à la rusticité des variétés

Dans un précédent article (1) nous avons énuméré les causes diverses qui influent sur le degré de résistance au froid de l'Avoine et nous avons décrit les effets multiples que provoquent chez elle les gelées. Nous ne les répèterons pas ici.

Comment établir la note de résistance d'une variété ? Quelle valeur représente-t-elle ?

La méthode d'appréciation que nous avons employée est basée sur le rapport $\frac{\text{surface détruite}}{\text{surface totale}}$, ce qui exprime le pourcentage des dégâts dus aux gelées.

Chaque année et pour chaque variété, nous avons pris des notes ou observations tous les 15 jours ou toutes les semaines pendant la période critique.

Notre note de rusticité, cotée à l'échelle de 0 à 10 — 0 = résistance nulle ; 10 = résistance parfaite — en exprime le résultat.

D'une façon générale nous avons arrêté ces observations dans la première quinzaine d'avril, c'est-à-dire à une époque où les gelées ne peuvent produire aucune manifestation notable sur l'Avoine dans notre région. Cette date coïncide d'ailleurs avec la période de tallage intense et alors il se produit dans la suite 2 choses comme nous l'avons constaté bien des fois :

Ou bien la variété s'est montrée suffisamment résistante et comble par son tallage les vides occasionnés par les gelées. C'est la céréale qui l'emporte sur les mauvaises herbes et la parcelle peut être retenue au battage.

Ou bien la variété a été atteinte, le tallage est faible, les touffes peu vigoureuses, d'aspect languissant et chétif ; les mauvaises herbes l'emportent facilement sur l'Avoine, l'étouffent et accentuent ainsi les dégâts dus aux gelées. La parcelle ne peut être retenue et doit être fauchée en vert.

Nos observations nous ont montré d'une façon très claire que le premier cas s'est toujours et seulement réalisé, lorsque la note de rusticité attribuée à la variété était égale ou supérieure à 6.

Nous donnons dans le tableau suivant les notes attribuées aux variétés de chaque année d'essais et la surface correspondante des parcelles.

ANNÉE 1923-1924

12 Variétés expérimentées sur 2 ares 1/2 chacune

Variétés	Note de rusticité
A. blanche de Ligowo	3
— — Victoire	4,5
— Gloire d'Ostende	5
— Pluie d'Or	5
— Jaune géante à grappes	4,5
— rousse d'Oran	7,5
— grise d'hiver	10
— noire d'hiver de Belgique	10
— — hybride très hâtive	6,5
— — très précoce de Mesdag	2
— — de Brie	5
— — Joanette	7,5

(1) J. Hébrard. — Observations sur la rusticité des Avoines à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier en 1923-24 et 1924-25. — *Progrès Agricole*, 12 juillet 1925, t. 41, p. 44.

ANNÉE 1924-1925

12 Variétés expérimentées sur 2 ares chacune

Variétés	Note de rusticité
A. noire d'hiver de Belgique	10
— grise d'hiver	10
— rousse d'Oran	8,5
— blanche de Ligowo	6
— Joanette	8,5
— hybride noire très hâtive	9
— blanche Victoire	7,5
— Pluie d'Or	7,5
— noire de Mesdag	6
— Gloire d'Ostende	7,5
— noire de Brie	8
— Jaune géante à grappes	6

ANNÉE 1925-1926

12 Variétés expérimentées sur 2 ares chacune

Variétés	Note de rusticité
A. rousse d'Oran	9,5
— noire d'Algérie	9,5
— hybride noire très hâtive	9
— noire très précoce de Mesdag	7
— grise d'hiver	10
— — de Houdan	8
— noire d'hiver de Belgique	10
— — Joanette	9
— — de Brie	8
— blanche de Ligowo	8
— — Victoire	7
— Pluie d'Or	7

ANNÉE 1926-1927

13 Variétés expérimentées sur 2 ares chacune

Variétés	Note de rusticité
A. rousse d'Oran	9
— noire d'Algérie	9
— hybride noire très hâtive	8,5
— noire très précoce de Mesdag	7
— blanche de Ligowo	8
— Joanette	8
— Grise d'hiver	10
— noire d'hiver de Belgique	10
— grise de Houdan	»
— noire de Brie	»
— Pluie d'Or	»
— Gloire d'Ostende	»
— blanche Victoire	»

ANNÉE 1927-1928

10 Variétés expérimentées sur 3 ares chacune

Variétés	Note de rusticité
A. rousse d'Oran	6,5
— noire d'Algérie	6
— hybride noire très active	4
— noire très précoce de Mesdag	1
— blanche de Ligowo	2
— noire Joanette	4
— grise d'hiver	9,5
— — de Houdan	0,5
— noire d'hiver de Belgique	9,5
— — Ligowo × Brie n° 176	0,5

ANNNÉE 1928-1929

10 Variétés expérimentées sur 8 ares chacune

Variétés	Note de rusticité
A. grise d'hiver de Provence	9,5
— noire — de Belgique	9
— blanche — des Ardennes	9,5
— noire — des Ardennes	9,5
— rousse d'Oran	7,5
— hybride noire très hâtive	6,5
— noire Joanette	6
— blanche de Ligowo	5
— grise de Houdan	4
— Ligowo × Brie n° 176	3

De la lecture de ce tableau, il se dégage tout d'abord un fait saillant : les variétés d'Avoine sont loin de présenter entr'elles le même degré de résistance ou si l'on préfère de sensibilité au froid. Des différences réelles se sont manifestées même par années exceptionnelles (1925-26 par exemple). Cependant nous devons faire remarquer qu'il y eût des années (1925-26 ; 1926-27) où ces dégâts quoique apparents en avril furent peu marqués par la suite. Avant d'aborder les conclusions de cette partie de nos essais relative à la rusticité, nous nous devons de retracer les conditions météorologiques générales de l'année.

En 1923-24, l'automne, l'hiver surtout ont été très humides, une longue période de gels et de dégels fréquents, quoique peu intenses (conditions particulièrement néfastes aux Avoines) les ont éprouvées sérieusement. Ce premier essai de variétés, s'il ne fut pas heureux, nous a permis du moins d'établir une échelle de résistance pour celles-ci.

En 1924-25, l'hiver s'est montré plus clément, aucune variété n'a été sérieusement touchée, mais nouvelle confirmation de l'échelle précédente. Cependant les résultats au battage n'ont pas été retenus. Sur les 12 parcelles d'expériences, 5 furent moissonnées, les autres furent fauchées en vert devant la nécessité de nous débarrasser des « folles avoines » qui menaçaient notre terrain d'une invasion totale.

En 1925-26, l'automne et l'hiver ont été dans leur ensemble exceptionnels, doux, assez pluvieux ; les dégâts dus aux gelées sont peu marqués. Notons la suppression de cette série d'essais de quelques variétés non intéressantes pour notre région et l'introduction de l'Avoine noire d'Algérie, variété excellente comme nous le verrons, mais malheureusement à semences à peu près introuvables.

En 1926-27, l'automne est marqué par des pluies torrentielles qui surviennent peu après le semis. Elles provoquent le ravinement de certaines parcelles et entraînent par ruissellement les semences de blé de la sole voisine. Cinq d'entr'elles ont été abandonnées. L'hiver se montre pluvieux, sans grands froids, mais présente cependant une succession de gels et de dégels assez marqués en janvier-février. Cette année fut la meilleure au point de vue productivité.

En 1927-28, dernier essai d'Avoines à la Condamine avec suppression de la plupart des variétés de printemps et l'introduction de la Ligowo × Brie n° 176. L'automne est pluvieux. Du 17 au 22 décembre, l'hiver nous donne un avant-goût d'un « grand hiver », c'est la gelée noire qui tue avec —20° C. et il s'agit d'un sol gazonné ! Janvier-février 28 entretiennent cette action nocive, mars la précise. L'examen de l'échelle de notation est des plus éloquents, mieux qu'en 1928-29, année de grand hiver s'il en fut, elle nous montre de façon évidente le crétérium de résistance au froid des variétés. On s'aperçoit ici que seules les variétés à juste titre nommées Avoines d'hiver sont aptes à le mériter. Notons cependant la moyenne résistance des deux avoines algériennes qui dominent de beaucoup leurs concurrentes.

En 1928-29 changement du terrain d'expériences, des variétés et de la superficie des parcelles (8 ares). Il était intéressant de savoir comment l'Avoine allait se comporter sur un défrichement tardif, opéré après les vendanges, dans un terrain que l'on pouvait sans exagération qualifier de prairie naturelle de chiendent (Agropyrum repens). 10 variétés furent mises en expérience, le surchoix des essais précédents (nous n'avons pu malheureusement nous procurer la quantité de semence nécessaire de l'A. noire d'Algérie) quelques variétés très méritantes d'ailleurs mais plutôt de printemps comme l'A. blanche de Ligowo — l'A. noire Ligowo × Brie n° 176 — et enfin 2 variétés nouvelles dérivant de l'A. grise d'hiver (obtentions Denaiffe.)

Le dernier hiver a mérité comme l'on sait l'appellation de grand hiver, mais il fut « sec » dans son ensemble. Le résultat est très lisible dans notre échelle de notation. Dégâts insignifiants ou presque en raison de la récupération due au tallage pour les 7 premières variétés, par contre, nouvelle confirmation particulièrement précise pour les 3 dernières de leur résistance insuffisante au froid.

Nous résumons dans le tableau suivant les résultats de nos 6 années d'observations Ce seront aussi nos conclusions. De toutes les variétés étudiées, nous en retiendrons 8 seulement comme étant susceptibles d'être ensemencées en automne, dans notre région, en signalant toutefois que les deux dernières ne nous paraissent pas être franchement alternatives.

Nous le répétons, nous ne faisons état que de nos propres observations prises dans des conditions bien déterminées et nul n'ignore à ce sujet, l'influence jouée par les facteurs : nature, ressuiement, pente, exposition du sol, etc.

Dans cette liste de huit variétés, le choix à faire dépend de la productivité que nous allons traiter dans le chapitre suivant, encore faut-il tenir compte

des préférences locales, les chevaux étant moins exigeants à ce point de vue.

VARIÉTÉS	NOTES DE RUSTICITÉ					
	1923-24	1924-25	1925-26	1926-27	1927-28	1928-29
A. grise d'hiver............	10	10	10	10	9,5	9,5
— noire d'hiver de Belgique	10	10	10	10	9,5	9
— blan. d'hiv. des Ardennes	»	»	»	»	»	9,5
— noire d'hiv. des Ardennes	»	»	»	»	»	9,5
— rousse d'Oran	7,5	8,5	9,5	9	6,5	7,5
— noire d'Algérie..........	»	»	9,5	9	6	»
— hybride noire très hâtive	6,5	9	9	8,5	4	6,5
— noire Joanette..........	7,5	8,5	9	8	4	6

Retenons toutefois qu'en dehors des Avoines d'hiver proprement dites, la culture des deux variétés algériennes semble possible en automne sans courir de trop grands risques ; nous allons voir qu'elle sera peut-être la plus avantageuse.

(à suivre)

J. HÉBRARD,
Chef de travaux à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LA VIGNE ET LES VINS DE SAVOIE [1]

F) **Vinification.** — Bien peu d'auteurs se sont occupés de vinification en Savoie.

En 1771, l'Abbé ROZIER donne quelques indications sur la façon de faire le vin.

En 1773, le Comte COSTA, se récuse, laissant à d'autres le soin de traiter cette question.

Ensuite nous trouvons, de 1865 à 1875, les ouvrages de Fleury LACOSTE et Pierre TOCHON, qui certainement arrivaient à point, pour donner des directives générales aux vignerons de Savoie.

On remarque que les conseils de Pierre TOCHON, quoique très brefs, préconisent l'emploi de l'acide sulfureux pour les vins blancs par méchage modéré des fûts, pour arrêter la fermentation ou assurer la conservation.

Voir p. 306.

D'une façon générale, on divise en Savoie, les vins en deux grands groupes de qualités différentes :

Les vins de vignes « taille courte ».

Les vins de treilles « taille longue ».

Les premiers sont des vins de coteaux qui étaient jadis réservés pour les tables bourgeoises, vendus ou exportés.

Les vins de treilles et hutins, donnaient l'abondance et constituaient la boisson des agriculteurs.

Comme méthodes de vinification, très rudimentaires, de nombreuses routines persistent encore, portant un grand préjudice à la qualité et tenue des vins obtenus.

Vins rouges. — Les raisins rouges, coupés, sont portés à la cuve ou au « sarto » et jetés non écrasés dans la cuve. Avec ce système si les vendanges se prolongent 3 à 4 jours, le raisin s'échauffe et le vin obtenu est piqué. Mais, « dit-on », cette façon de faire achève la maturité du raisin et le vin obtenu est plus alcoolique ».

Il y a là une erreur absolue. Le raisin en cuve est ensuite écrasé par foulage aux pieds matin et soir. Les accidents par asphyxie sont réguliers chaque année ; mais le vigneron, « amoureux du vin », tient énormément à cette vieille pratique, cependant inexplicable de nos jours !

Autrefois, vers 1790, on produisait des vins clairets de 2 jours.

Actuellement on cuve de 6 à 8 jours et même plus, et l'on mélange le vin de trait et de pressoir. De là, des accidents, de l'éclaircissement difficile à réaliser. Le vin est placé en pièces ou gros tonneaux souvent usagés, ce qui nuit à la qualité et la conservation. Souvent sans utilité, on ajoute du tanin au vin rouge, ce qui rend le vin dur et astringent.

D'une façon générale, la futaille est mal entretenue. Aussi, en visitant les caves, on constate pour une même vendange, autant de goûts particuliers que de fûts dégustés.

Dans la suite, on soutire trop ou pas du tout, sans se préoccuper de l'état de santé du vin obtenu.

Au printemps, on s'aperçoit alors d'accidents spéciaux, difficiles a atténuer. Chaque vigneron a sa méthode supérieure à celle de son voisin, méthode reposant sur la routine traditionnelle.

Vins blancs. — La vinification en blanc est aussi très rudimentaire. Le raisin est jeté sur le pressoir, pressé longuement et recoupé.

Il est laissé sur le pressoir jusqu'au jour de la distillation.

Avec un pressurage trop long, 2 à 3 jours, on obtient en fin de pressage des moûts jaunes, mucilagineux, qui seront filants, troubles et très difficiles à éclaircir. Le moût mis en fûts fermente alors au petit bonheur, sans aération, jusqu'au soutirage de décembre ou de novembre. Bon nombre de vignerons vendent leur vin trouble au pressoir ou après quelques jours de cave. Aussi, chez cette catégorie de vignerons, limpidité, brillant, conservation ne comptent pas, l'argent seul reçu est intéressant.

Il faut reconnaître cependant, qu'on rencontre des vignerons instruits,

qui tiennent bien leur futaille, assurent de bonnes vinifications, et présentent toujours d'excellents vins dans les concours.

Vins pétillants. — Depuis très longtemps, grâce au mêchage des fûts, on produisait autrefois des vins pétillants de grande réputation. Il y avait les Altesses de Lucey, les Poussettes Bergeron de Villard d'Héry, Vinimes, et du Mont du Chat.

Actuellement, on ne trouve plus ces vins pétillants que dans les cantons de Yenne ; à Lucey, Jongieux, et Billième, là où autrefois se récoltait l'Altesse et le Marétel sec. La véritable Altesse a presque disparu, et le Mérétel sec d'autrefois, est devenu doux et pétillant.

Vins mousseux. — Les vins mousseux nous sont venus de Seyssel (Ain) et d'Aysse (Hte-Savoie).

Après guerre, cette industrie a été implantée en Savoie par M. Robesson avocat de grand talent et propriétaire vigneron à Lucey et Jongieux.

M. Robesson, champagnise toute sa récolte. Le vin mousseux qu'il obtient est brillant, velouté, et finement parfumé. Il est bien évident que la Roussette, légèrement coupée avec de la Mondeuse vinifiée en blanc donne la meilleure qualité. Ces mousseux doivent être préparés — dry — et servis très frais (1).

Nous estimons qu'étant donné les faibles rendements de la Roussette, il y aurait lieu de faire une plus grande place à la Jacquère, qui est un plant productif, parfumé lorsqu'il est débourbé et sulfité.

Production du vin

Années	Surface hectare	Production hectolitre	Vins ordinaires (hl)	Vins fins (hl)	Production moyenne par ha	valeur totale	Valeur de l'hecto
1890	12 170	170.357	161.342	9.015	»	»	»
1900	12.200	317.200	»	»	26.00	8.247.200	26
1904	»	»	»	»	»	»	»
1918	9 600	318 494	»	»	37.47	»	»
1919	9.600	420.000	400.000	20.000	43,73	»	»
1920	9 600	340 000	320 000	20.000	35,41	»	»
1921	9 600	210 000	200.000	10.000	21.87	»	»
1922	9.241	360.000	350.000	10.000	38,95	»	»
1923	9.261	434 623	409.623	25.000	46,93	»	»
1924	9.212	330.455	»	»	35,87	»	»
1925	9 164	307 422	300.000	7 422	33,54	»	»
1926	9 156	259 049	252.049	7.000	28.29	»	»
1927	9.057	317.862	297 862	20.000	35,09	»	»

Qualité des vins. — Les expressions savoyardes « vins de vignes » et « vins de treilles » indiquent la qualité pour les premiers et l'abondance pour les seconds. On ne peut pas obtenir quantité et qualité !

(1) Les mousseux et champagnes doux, et qui sont le nombre aujourd'hui, constituent à notre avis des erreurs très regrettables.

Pierre Tochon en 1887, donnait le classement ci-après pour les vins de qualité (vins de bouchons).

Vins rouges. — *Hibou* (Ivernais en Tarentaise ; Polofrais en Maurienne) cultivé surtout à Aigueblanche et St-Julien-de-Maurienne, prend, après deux ans de fût, un goût de violette et de framboise. Vin capiteux, velouté, léger à l'estomac. Ce vin avait une tendance à contracter l'amertume.

Persan de Maurienne. — (Petite Bécuète) vin exceptionnel, riche en bouquet, stimulant, corsé (12°) parfumé à la framboise, à (Prinoens), et à violette, aux (Ripes). La mise en bouteille ne s'effectuait qu'après 5 ans de fût (caves très froides) (1), et n'était bu qu'à l'âge de 15 à 20 ans.

Mondeuse (2) occupe les meilleurs coteaux, est toujours taillée en gobelet.

On donne sur ce vin les appréciations suivantes :

En 1872, la Société des Agriculteurs de France avait organisé à l'exposition universelle de Lyon un concours de raisins et de vins.

La Société Centrale d'Agriculture du département de la Savoie prit l'initiative d'une exposition collective où l'on voyait figurer tous les vins et tous les raisins de la Savoie.

Un Jury spécial fut nommé ; MM. Mozureur et Victor Pulliat en furent nommés rapporteurs ; nous ne saurions mieux faire que de leur emprunter l'appréciation qu'ils font des vins de Mondeuse.

Voici ce qu'ils disent des vins de grande consommation :

« Le Jury a trouvé dans ces vins successivement dégustés une belle couleur, de la vinosité, un goût de fruit dominé par l'âpreté qui est propre à tous les vins de Mondeuse.

« Cette âpreté frappe surtout les personnes qui goûtent ces vins pour la première fois, mais c'est un principe conservateur excellent, aussi ce vin, quoique de consommation commune, se conserve très bien ».

Jugeant un peu plus loin du mérite de nos meilleurs vins rouges, le jury s'exprime ainsi :

« En dégustant ces divers crus, le jury a été agréablement surpris de trouver dans un pays vinicole si peu connu au point de vue œnologique, des vins aussi variés et d'aussi bonne qualité que ceux compris dans cette catégorie. Nous devons dire cependant que nous trouvons à tous les vins rouges de la Savoie que nous avons dégustés, une âpreté qui doit venir du cépage qui les produit, la Mondeuse, et peut-être aussi à une cuvaison imparfaite d'où résulte un goût spécial que l'âge et la bouteille ne parviennent pas toujours à faire disparaître ».

Si le jury de Lyon a fait une appréciation un peu sévère de nos vins, celle de M. Jules Guyot semble pencher dans un sens contraire. Voici ce qu'il dit :

« Les meilleurs vins de Savoie doivent tous leur origine à la Mondeuse ; ces qualités sont d'abord un bouquet particulier, moins prononcé, mais

(1) Cadoret.

(2) La grande qualité des vins d'Arbin était due à la Mondeuse additionnée de Mondeuse blanche et 1/10 de Douce noire.

du même genre que celui des vins de Bordeaux, lequel se développe avec l'âge et devient de plus en plus agréable ; une saveur douce et veloutée quand les vins sont cuvés de trois à cinq jours ; quand ils sont moins cuvés, ils ont une petite pointe acide, rafraîchissante, mais qui masque leur valeur sérieuse ; enfin et par dessus tout, les vins de bonne année de St-Jean-de-la-Porte, Cruet, Montmélian, Arbin et Ruffieux, ainsi que tous les pays avoisinants, sont essentiellement digestifs ; il ne portent point à la tête et n'agitent pas le système nerveux ; ils partagent ainsi quoique à un degré moins parfait, les qualités des vins légers du Médoc, »

Ces appréciations sur le mérite des vins rouges du département de la Savoie, venant de sources différentes, permettront de bien juger les vins que nous récoltons.

Les vins de Mondeuse dont nous venons de parler ont un degré alcoolique qui varie de 7 à 11 degrés, selon les saisons et localités. Arrivé à un âge avancé, ce vin prend quelquefois un goût de vieux, il devient amer, et plus rarement il se pique.

L'Altesse donne, récoltée tardivement, un vin pétillant, mousseux, doux, liquoreux pendant les 6 premiers mois de bouteille.

A Jongieux, l'Altesse donne le vin de Marétel, sec, corsé, plein de sève et parfumé. Très capiteux (8 à 12°) il madérise et plombe souvent au contact de l'air.

Roussanne (Bergeron, Barbin). — Les meilleurs vins étaient récoltés à Betton-Bettonnet, Villard-Sallet, La Trinité, La Croix de la Rochette, Villard-D'Héry, Chignin et Vimines.

Ce cépage comme dans la Drôme donne un vin sec, corsé (9 à 13°) très fin avec saveur spéciale rappelant le vin d'Hermitage. Mais cépage un peu tardif, ne mûrit pas toujours bien ses fruits.

Vins rouges. — Les vins de vigne issus de coteaux plantés avec la Mondeuse, Syrah, Gamay et Pinots, donnaient et donnent encore les meilleurs vins de Savoie, alcooliques, pleins de sève et de mache et à parfum spécial dû aux cépages utilisés ainsi qu'au terroir. Ces vins, lorsque la Mondeuse domine, sont très chargés en couleur et déposent beaucoup de lie dès qu'ils sont au contact de l'air. Ce sont des vins nutritifs qui font primes dans les cafés et restaurants. A Chambéry, les vins rouges d'Arbin, Cruet, Saint-Jean-de-la-Porte sont les préférés des amateurs.

La vieille Mondeuse d'Arbin, greffée il y a 30 ans, donne des vins de bouchon qui sont les frères du Corton !

Les vins rouges d'Aigueblanche et Le Bois, toujours un peu verdelets, ne manquent pas de finesse. Autrefois, dans les bonnes années, on obtenait « des vins de bouchon » susceptibles de se conserver 30 ans (Jorioz père).

Les fameux vins rouges de Touvière, aux portes d'Aix, étaient en tous points comparables aux vins d'Arbin, avec la couleur en moins.

Les vins de Chautagne, qui allaient jadis en Suisse étaient légers, friands et légèrement diurétiques.

Par des vinifications rationnelles, on arrive à produire des grands vins

de table et même des vins fins, qui étaient très appréciés autrefois par les princes de Savoie et les seigneurs locaux.

Ces vins devraient avoir un débouché naturel en Tarentaise et Maurienne où ils seraient très appréciés, n'ayant qu'une faible acidité.

Les rouges des Maurienne, à base de Persan ou (Princens ou petite Beccuette) avaient comme grand type les Princens des flancs de Rocheray et Bonne Nouvelle.

Ils dégageaient un goût de violette qui les faisait rechercher de tous les amateurs. Aujourd'hui, ces vieux vins sont introuvables.

Il y a encore d'excellents vins en Maurienne, à Sainte-Marie-de-Cuines, Saint-Julien, Saint-Michel, Saint-Rémy, Saint-Léger et coteaux d'Aiton et Bonvillaret, grâce à la Mondeuse et Persan qui dominent encore.

Les vins rouges de Chambéry ont à leur tête les Monterminod et après les Cornielles, vins de qualité, en bonnes années. Ces vignobles en côte chaude reçoivent le soleil de bonne heure le matin et très tard dans la soirée, en automne. La maturité du raisin s'effectue dans d'excellentes conditions et il n'est pas rare de trouver des vins de 10 à 11°. La mondeuse domine et assure qualité et finesse.

Quant aux vins d'Abondance « vins des laboureurs », disait-on, il y a 150 ans, ils n'apportent qu'une excellente boisson de 5 à 7°5. Malgré cela, ce sont de bons vins légers, digestibles, apéritifs, stimulants et très bien supportés même à des doses élevées par tous les travailleurs. Nous verrons comment les améliorer un peu plus loin.

Vins blancs. — Les meilleurs vins blancs de Savoie sont obtenus avec l'Altesse qui serait le Viognier de Cote Rôtie (Pierre Tochon). Ces vins récoltés sur les rochers calcaires de Lucey étaient paraît-il merveilleux. Les Ducs de Savoie en étaient du reste les seuls propriétaires.

L'Altesse donnait un vin très chaud, moelleux, à goût de violette et très pétillant. Ces vins sont aujourd'hui à peu près inexistants. Les coteaux non reconstitués appartiennent aujourd'hui à M. Robesson.

Le vin blanc de Marétel chaud, sec, non pétillant était récolté dans les communes de Jongieux et Billième.

Le cépage qui donnait le vin était la Roussette qui apportait autant d'alcool que le Viognier, malgré sa production bien supérieure.

Ce vin trouve actuellement des débouchés faciles et rémunérateurs.

Les prix de 1920 à 1927 ont passé de 300 francs l'hectolitre à 900 francs.

On peut reprocher au Marétal, jadis vendu sec, d'être aujourd'hui doux, trop doux !

Les vins blancs de Sainte-Marie, Roussette (ou Bergeron de Chignin, Barbin de Villard d'Héry et de la Cote Rouge), qui disparaissent de jour en jour, étaient surtout légendaires par leur degré alcoolique d'abord, et ensuite par leur finesse. A la fin des banquets et réunions d'amis, le bergeron constituait « le coup de l'assommoir ». Le bergeron madérise en vieillissant.

Actuellement la Jacquère, si longtemps méconnue par suite des vinifications défectueuses, détrône tous les autres cépages. C'est un cépage qui

donne alcool, finesse, grande abondance en tous sols et toutes expositions. Mais évidemment la qualité suit les bonnes expositions. Une Jacquère d'alluvion n'a rien de comparable à une Jacquère de Chanas, Cruet, Saint-Jean-de-la-Porte, Cote Rouge, voire même d'Apremont.

On trouve de bonnes Cotes Rouges chez M. Philibert Prallet à la Croix de la Rochette.

« Les vins d'abondance » des Abymes, jadis à petite réputation, sont maintenant très bien cotés toutes les fois que les vinifications sont conduites d'une façon classique. Nous avons dégusté des vins des Abymes débourbés et sulfités qui ne devaient rien aux meilleurs vins des coteaux du Grésivaudan Savoyard.

(*à suivre*)

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole.
Directeur des Services agricoles.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Propagande pour le vin. — *L'Association de la Propagande pour le Vin nous prie d'insérer.* — Les souscriptions pour la propagande pour le vin sont reçues soit au siège social, 72, Allées Paul Riquet, soit à la Banque Roque, à Béziers, soit à notre compte de chèques postaux n° 106-79, Montpellier.

Deuxième Congrès International de la vigne et du vin. Barcelone, 22-30 octobre 1929. — Selon la décision prise l'an dernier à Bordeaux, le Deuxième Congrès International de la vigne et du vin aura lieu au cours de l'Exposition de Barcelone, du 22 au 30 octobre 1929.

Son but est de réunir les techniciens authentiques dûment diplômés, les praticiens des divers pays viticoles, afin d'examiner ensemble les questions concernant la viticulture, l'œnologie, ainsi que certains problèmes économiques et sociaux.

En dehors de nombreuses séances de travail et des séances solennelles, le programme comporte des dégustations comparatives des vins espagnols les plus typiques, des excursions dans les régions viticoles de Pénades, de Levante, de Conca de Barbara, du Priorat, et des fêtes, des réceptions extrêmement brillantes dans le cadre somptueux de l'Exposition Universelle.

De nombreuses personnalités officielles, des œnologues et des viticulteurs éminents, ont déjà donné leur adhésion au Comité exécutif, et, selon le vœu de nos amis d'Espagne, il est à souhaiter qu'un grand nombre de communications scientifiques soient présentées par les techniciens français.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à :

M. René Marcard, Président du Syndicat des Ingénieurs-Chimistes du Sud-Ouest, Vice-Président du Comité d'Organisation du Deuxième Congrès, 225, rue Malbec, à Bordeaux.

ou à :

M. Oliveras, Ingénieur-Agronome, Vice-Président du Comité exécutif du Deuxième Congrès, 170, Calle Paris, à Barcelone, qui, étant sur place, pourra fournir au besoin toutes précisions utiles.

Exposition Forestière de Lyon, *9-17 novembre 1929.* — A l'occasion du Carbone Végétal qui se tiendra à Lyon, la Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée, en accord avec la Direction Générale des Eaux et Forêts et avec la Foire de Lyon, organise sur un vaste terrain, mis à sa disposition par la Ville de Lyon, en bordure du Rhône, à côté du Palais de la Foire, une Exposition Forestière qui aura lieu du 9 au 17 novembre prochain.

En bordure du quai de la Tête d'Or, seront exposés, en plein air et dans des Stands couverts, une collection complète des appareils concernant l'exploitation et la transformation des bois métropolitains et coloniaux, leurs différentes applications à l'industrie et à la production de l'énergie motrice sous forme de bois, de charbon de bois et de comprimés.

Des fours à carboniser, des moteurs fixes et amovibles y seront mis en action sur route et sur rails.

Toutes les variétés de carburants dérivés du carbone végétal seront présentés, depuis l'huile extraite des forêts coloniales jusqu'à l'alcool dérivé de la cellulose.

L'exposition comprendra une section où seront groupés les moyens de protection des plantations contre les incendies et les méthodes les plus modernes de destruction des ennemis des arbres.

La Presse spéciale, les grandes Sociétés Agricoles et Coloniales prêteront leur concours à cette manifestation consacrée au carbone végétal, la plus importante de toutes celles organisées juqu'à ce jour en France. La Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée convie tous les industriels, les inventeurs et les commerçants intéressés à l'avenir de nos richesses forestières.

Sur le vaste espace, concédé par la Ville de Lyon, des emplacements couverts seront réservés à la présentation des plans, dessins, maquettes et photographies. Les machines, les outils intéressant l'activité forestière jusqu'aux divers produits issus de la forêt trouveront leur place dans l'enceinte de l'Exposition.

Une section spéciale sera réservée à l'Artisanat Forestier ; elle intéressera les fabricants de petits objets, tels que : pipes, articles de tabletterie et de boissellerie, jouets en bois et objets en bois tourné. Nous ne saurions trop engager les artisans qui s'occupent de cette fabrication à participer à la dite manifestation.

Tous les objets exposés seront transportés franco sur les grands réseaux. Le camionnage dans Lyon, à l'aller et au retour, sera également gratuit.

De plus des facilités de circulation seront accordées aux Exposants.

Le Service Agricole de la Compagnie, 20, boulevard Diderot, à Paris, se tient à la disposition des intéressés pour leur fournir tous renseignements complémentaires.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — La situation n'a pas subi de modifications sensibles dans les Entrepôts parisiens depuis une huitaine de jours.

En affaires de gros à gros, un petit courant s'est manifesté et il s'est traité quelques lots à des prix sans gros changements. Des vins de 8° ont été cédés de 165 à 170 fr. l'hectolitre on a payé 180 fr. pour des 9° et de 195 à 200 fr. pour des 10°.

Les achats à la propriété se sont à peu près complètement arrêtés par suite de l'attitude des détenteurs de vins qui demandaient jusqu'à 15 fr. le degré. La clientèle étant réfractère à ces prix, supérieurs de 50 o/o à ceux qui se pratiquaient au début du mois de septembre, les acheteurs restent dans l'expectative et ne passent leurs ordres que par petits paquets et au jour le jour.

Toutefois, il convient de signaler que ce calme dans les affaires semble avoir fait fléchir la résistance de quelques vendeurs ; la tendance a perdu de sa fermeté dans le Midi et quelques achats ont pu y être réalisés à 12 fr. 50 et même 12 fr. le degré.

Les vins nouveaux continuent à arriver progressivement. Il s'agit, en partie tout au moins, d'affaires traitées précédemment au vignoble à 12 et 13 fr. le degré. Les arrivages, encore peu importants, vont se multiplier au cours des prochaines semaines.

Les affaires de détail sont toujours calmes, et pour les mêmes raisons que précédemment. La clientèle, espérant une réduction des prix quand la récolte sera totalement rentrée, n'achète qu'au compte gouttes.

Les prix affichés dans Paris sont sans variations importantes. Des vins rouges 8° sont marqués 2 fr. 40 la bouteille et 2 fr. 60 le litre ; des 9° sont offerts de 2 fr. 30 à 2 fr. 40 la bouteille et à 2 fr. 60 le litre ; des 10° « excellents » sont étiquetés 2 fr. 40 et 2 fr. 50 la bouteille et 2 fr. 65 le litre. En vins blancs 9°, les prix vont de 2 fr. 50 à 2 fr. 80 le litre, suivant les quartiers et les établissements.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 30 septembre	Cours du 7 oct.
—	—	—	
8°....................	Ss marc 16 à 17 fr.		
8 à 9°................		13,00 à 13,50	Aramon 13
9 à 10°...............		13,50 à 14,00	Costières francs
11°...................			le degré
11 à	Supér. 17 à 18 fr.		
Rosé, Paillet, gris....		»	«
Blanc Bourret.........			

Gard. — **Sommières.** — Affaires traitées du 29 septembre au 5 octobre : Vieux, de 8 à 9 degrés, de 105 fr. à 115 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 115 à 120 fr.

Nouveaux, sous marc, de 10 à 11 fr. le degré ; complets, de 11 à 12 fr. le degré ; logés, de 12 à 13 fr. 50 le degré ; vins à distiller, de 6,50 à 7,50 le degré.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 1er octobre	Cours du 8 octobre
—	—	—	—
8°....................	17 à 18,50		
9°....................			
10°...................		8 à 10° 115 à 130	9 à 9°5 110 à 125
11°...................	»		
Rosé..................			
Blanc de blanc........	18 à 20 fr.		

Récolte 1929 : 100 à 135 fr. l'hecto.

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins : rouge, 13 à 14 fr. 50 le degré ; blanc de blanc, 200 francs par hecto.

Observations. — Affaires très rares, la propriété refusant d'examiner les offres en baisse du commerce.

Alcools : Pas d'affaires.

Les offres du commerce ont été refusées. On nous signale notamment les offres suivantes : 830 francs pour les eaux-de-vie de marc, 840 francs pour les trois-six de marc ; 905 francs pour les eaux-de-vie de piquette. Le tout aux 100 degrés.

— Le bureau du Syndtcat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, nous communique la vente suivante : Loupian : 800 hectos, vin rouge, nouveau à 13,50 le degré.

Le Comptoir général des coopératives vinicoles nous commuique les ventes suivantes :

Vin vieux de la coopérative de Marsillargues : un lot 9 degrés, à 115 fr. l'hecto ; vin nouveau de la coopérative de Marsillargues : un lot 9 degrés, à 120 fr. ; vin nouveau de la coopérative de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, un lot, 11 degrés, à 160 fr. l'hecto.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 2 octobre 1929.

Vins, rouges courant de 9° à 10 degrés 5, de 115 à 130 fr. l'hect. ; 1929, 14,50 à 12 ; **blanc,** 9 à 10°, 10,»» à 12,«» **nu pris à la propriété, tout, autres frais en sus.**

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	**Cours en 1928**	**Cours du 27 sept.**	**Cours du 4 octobre**
8°	logé 17 à 17,25		
9°		12,50 à 14,50	Pas de cote
10°	non logé 16,50 à 17		
11°		le degré	
Vins rosés 8°			
Vins blancs			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Il s'est vendu des lots de plusieurs milliers d'hectolitres à 14,50 et 15 fr. le degré pour des 10 degrés environ ; mais leur nombre est trop restreint pour permettre d'établir une cote.

En présence du déficit du rendement constaté, la propriété tient ses prix fermes et repousse les offres qui lui paraissent insuffisantes.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 29 septembre au 5 octobre 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, ««» à »»» l'hecto ; bourrets et picpouls, «« à »« fr ; clairettes, «‹« à ««» fr. ; rosés, «» à »»,««.

Récolte 1929, »» à «« fr. le degré.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 5 octobre 1929 : Vins rouges, de 13,50 à 14 fr. 00 le degré.

Carcassonne. Semaine du 29 septembre au 5 octobre 1929 :

Vins rouges, 12,50 à 13,50 le degré. Récolte 1929 : de 11 à 13,50.

Narbonne. — Chambre d'agriculture de l'Aude :

Observation. Le déficit de rendement de la récolte 1929, dans notre région, s'affirme important. Peu d'affaires, la propriété résistant aux prix que le commerce voudrait voir s'établir au-dessous de ceux de la semaine dernière.

Chambre de Commerce de Narbonne :

Cote officielle des vins et alcools. Cours pratiqués du 26 septembre au 3 octobre :

Vins du Narbonnais, récolte 19.8, de 8 à 12 degrés, de 110 à 160 fr. l'hecto ; Récolte 1929, de 8 à 12 degrés, de 12 à 13 fr 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 13 fr. 00 à 14 fr. 00

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 13 fr C0 à 14 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 28 sept.	Cours du 5 octobre
8°			
9°	17,50	8°	11,50
10°	à	à à 12,00	à
11°	18,50	10° le degré	12,00
11 à 13°			le degré
12°			

Perpignan. — Récolte 1929, de 11,50 à 12,50 le degré, suivant logement.

Perpignan. - *Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture.* — 5 octobre. — *Vins rouges.* — Affaires difficiles, en présence des prix offerts par le commerce qui ne correspondent nullement aux prévisions de la récolte 1929.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 2 octobre 1929. — Région, rouge 9 à 10° 12 à 13 ; blanc, »« à »»,»« ; rosé, «»,»» à »»,«» l'hecto-degré, suivant qualité. Rouge 1929 : 12,50 à 13,50.

Côte-d'Or. — **Beaune.** — Pour les raisins fins de la côte de Beaune et de la côte de Nuits, les prix semblent varier suivant crus et qualités de 250 à 600 francs, tandis que pour les ordinaires blancs et rouges on cite des prix allant de 80 à 125 francs par 100 kilos de vendange. Les hybrides et producteurs directs restent naturellement au-dessous de ces derniers cours

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 28 septembre 1929.

Vin rouge, 1er choix, 12,50 à 13,50 ; 2e choix, 11,50 à 12,00 ; 3e choix, 10,75 à 11,00 le degré.

Oran. — Du 28 septembre 1929 :

Vin rouge : 10 à 13 fr.

LE MARCHÉ DES POMMES A CIDRE

Paris, 3 octobre 1929. — La semaine écoulée accuse un nivellement général des cours par le haut. Autrement dit les régions où les prix n'avaient pas suivi la hausse ont regagné leur retard, compte tenu de leur éloignement, des transformateurs et de la qualité de leur production.

On cote en disponible et en livrable, courant octobre, sur wagon départ : Pays d'Auge (1er octobre), 340 francs, (poires à poiré, 200 francs). — Manche, 300-310 francs. — Ille-et-Vilaine, 320 francs. — Eure, 320 francs. — Sarthe, 300 francs. — Perche, 300 francs, aux 1.000 kilogs, départ.

Les cours, malgré la faiblesse du marché de l'alcool, restent fermes. La demande est toujours active. Les nouvelles cidreries-distilleries construites

en 1928-1929, dans la Manche, absorberont 1.000 tonnes par jour. Les nouvelles cidreries-distilleries de Mamers et de Segrie-Vernie, dans la Sarthe, réduiront considérablement les expéditions de pommes de ce département. Cependant les producteurs, dans toutes les régions, se préparent au brassage d'une importante fraction de la récolte pour constituer les provisions de cidre pour les deux premières années.

(*Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre.*)

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 915 à 925 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, 800 à 825 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «« » pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc à 52°, 800 à 825 ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, »««« à »»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 400 à 410 fr.

Pézenas.— 3/6 vin, 86°, 800-840 ; 3/6 marc 715 fr.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 8 octobre 1929

	courant	novembre	janvier-février
Blé	.....	....	......
Seigle	......	....	......
Avoine noire	......	....	......
Avoine......	......	....	......

New York. - 5 octobre

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver........	138 3/4	122.34	131.32	— 0.61
Juillet....................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..............	.... ./.	.....	......	....
Décembre..................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	143 7,8	88 80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/• c. le bushel («›« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»» fr. «»).

Alger. — 28 septembre 1929

Blé tendre colon 1er choix, 146 à 148 fr
Blé tendre colon 2e choix, 141 à 142 fr
Blé dur colon, 157 à 158 fr
Orge colon, 85 à 86 fr.
Avoine d'Algérie, 83 à 85 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 122 à 127 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 132 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à «»» fr.; sulfate cuivre neige, »»» à «»« fr.; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, «« à «« fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 29 septembre au samedi 5 octobre 1929

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Angers						
Dimanche	20.1	12.5	»	»	«	10.5
Lundi	21.9	9.0	»	»	«	2
Mardi	23.0	10.4	18	13	«	5
Mercredi	21.8	10.2	19	16	«	0.1
Jeudi	24 3	7.2	16	14	«	«
Vendredi	25.2	8.7	24	21	»	9
Samedi	22.5	9.1	24	21	«	»
Total					»	52.9
Angoulême						
Dimanche	25.1	13.0	»	16	»	»
Lundi	25.6	8.7	»	15	»	«
Mardi	27.1	10.3	»	15	»	»
Mercredi	26.6	10.8	«	17	»	0.5
Jeudi	28.5	13 0	»	12	«	9
Vendredi	30.2	12.2	»	20	«	1
Samedi	28.0	13.0	»	19	«	»
Total						44 7
Clermont-Ferrand						
Dimanche	20.2	13.7	17	13	1.0	»
Lundi	21.0	«	14	10	»	«
Mardi	23.5	4.6	17	12	«	»
Mercredi	23.1	4.5	20	12	»	9
Jeudi	26.7	7.0	18	»	«	13
Vendredi	25.5	7.0	25	20	»	10
Samedi	»	7.8	25	»	»	2
Total					1.0	122.6
Bordeaux						
Dimanche	21.4	9.1	22	18	1.0	«
Lundi	23.2	5.7	19	15	»	«
Mardi	25.8	10.4	20	16	»	»
Mercredi	25.2	10.9	20	18	«	1
Jeudi	27.3	10.9	20	18	«	2
Vendredi	27.5	10.3	26	19	»	3
Samedi	26.6	8.4	27	22	«	«
Total					1.0	65.7
Toulouse						
Dimanche	19.1	11.0	28	19	»	»
Lundi	21.0	10.2	18	15	«	»
Mardi	22.7	9.0	21	14	«	«
Mercredi	21.5	10.8	28	20	«	«
Jeudi	23.9	12.4	25	21	«	»
Vendredi	25 4	6.9	25	21	«	4
Samedi	23.3	9.2	27	22	»	»
Total					»	62.0
Perpignan						
Dimanche	23.4	16.8	27	23	«	«
Lundi	25.8	17.6	21	16	«	»
Mardi	26.8	16.3	19	16	»	»
Mercredi	22.2	17.8	21	19	»	«
Jeudi	23.1	12.0	21	19	«	«
Vendredi	23.0	10.3	24	20	«	0.1
Samedi	24.2	12.2	27	22	»	»
Total					»	32.2

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Mourmelon						
Dimanche	19.3	9 0	19	11	»	»
Lundi	23.0	9.5	16	10	«	»
Mardi	22 8	7.8	16	19	«	1
Mercredi	21.0	6.0	»	»	«	0.5
Jeudi	21.0	5 4	18	13	»	«
Vendredi	24.7	8.8	22	16	»	1
Samedi	26.0	4.5	«	16	»	7
Total						90.6
Dijon						
Dimanche	19.8	12.8	16	12	0.5	»
Lundi	21.2	9.3	14	8	»	»
Mardi	22.4	9.8	16	7	»	«
Mercredi	20 2	7.2	12	12	0.5	«
Jeudi	21.2	6.6	19	14	«	»
Vendredi	23.4	12.8	23	17	»	3
Samedi	24.9	10.0	20	17	»	»
Total					1.0	3.0
Lyon						
Dimanche	21.2	11.8	18	14	trac.	»
Lundi	22.0	9.8	15	11	»	»
Mardi	23.4	8.8	17	11	«	»
Mercredi	20.6	7.6	22	14	»	8
Jeudi	23.8	8.8	14	12	»	6
Vendredi	23.1	4.1	22	20	»	3
Samedi	25.1	6.3	23	19	»	2
Total					»	53.8
Marseille						
Dimanche	28 0	15.5	24	18	»	»
Lundi	25.2	10.2	24	16	»	»
Mardi	25.7	11 2	20	16	«	»
Mercredi	23.9	13.4	23	21	«	»
Jeudi	22.5	13.5	25	21	«	«
Vendredi	23.3	11.6	26	21	»	0.2
Samedi	23.9	11.0	30	21	«	»
Total					»	47.8
Montpellier						
Dimanche	24.2	11.3	21 4	8.9	0.3	«
Lundi	25.1	11.0	23.1	4 9	0.3	»
Mardi	25.0	12.2	23.7	7.5	0.3	»
Mercredi	25.2	11 9	24 4	16.1	0.2	»
Jeudi	23.6	15.0	22.4	13 9	trac.	1.9
Vendredi	22.1	17.1	30.0	19.9	0.7	«
Samedi	23.1	19.1	26.4	16.1	38.5	»
Total					52.3	41.0
Alger						
Dimanche	26.3	16.8	«	»	9.0	»
Lundi	27.1	15.9	»	«	»	»
Mardi	25.3	17.8	»	«	»	»
Mercredi	24.5	16.0	»	«	16.3	»
Jeudi	23.3	15.0	«	»	15.0	»
Vendredi	23.2	11.5	«	»	»	»
Samedi	24.0	11.8	»	»	«	«
Total					40.3	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.